

СХВАЛЕНО
протокол засідання
педагогічної ради ВСП "ФКЕТ НУ
"Чернігівська політехніка"

"27" серпня 2024 року № 1

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ "ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ "ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА"

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Михайло СОКОЛ
"27" серпня 2024 року
Кваліфікація освіти фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
(назва)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра
(назва спеціальності освіти)
галузь знань 18 Виробництво та технології
(код і назва галузі)
спеціальність 181 Харчові технології
(код і назва спеціальності)
освітньо-професійна програма Харчові технології
(назва освітньої програми)
форма навчання денна
(денна, заочна (дистанційна))

Строк навчання 3 роки 5 місяців
(роки і місяці)
на основі базової середньої освіти
(зазначається освітній рівень або ступінь вищої освіти)

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень					Листопад					Грудень					Січень					Лютий					Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
I																	17	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</

ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ - Теоретичне навчання ЗТ - Заліковий тиждень П - Практика ПА - Підготовка до атестації ДА - Державна атестація
У - Установча сесія Е - Екзаменаційна сесія К - Канікули А - Атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Заліковий тиждень	Екзаменаційна сесія	Практика	Підготовка до атестації	Атестація	Канікули	Усього
I	40						12	52
II	34		2	3		1	12	52
III	22		4	14			12	52
IV	14		1	5		1	2	23
Разом	110	0	7	22	0	2	38	179

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити
Навчальна	4,5	3,4	10,5
Технологічна	6	10	15
Виробнича	7	5	7,5

IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації (державна підсумкова атестація, кваліфікаційний іспит)	Семестр
Порядок, форми проведення і перелік навчальних предметів, з яких проводиться державна підсумкова атестація, визначає Міністерство освіти і науки України	4
Технологія виробництва кулінарної продукції	7
Організація ресторанного господарства	
Організація обслуговування в ЗРГ	
Економіка підприємств різних типів	

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітнього компоненту	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг				Кількість годин					Розподіл навчальних годин за курсами і семестрами																											
		Екзамен	Заліки	Курсові проекти	к-ть годин	За ОПП кредити національні	Підготовка мол. бак. за навчальним планом		Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс															
							Кредити	Години		Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні заняття		Семестр				Семестр				Семестр				Семестр															
														Кількість навчальних тижнів				Кількість навчальних тижнів				Кількість навчальних тижнів				Кількість навчальних тижнів															
														17		23		16		18		14		8		14		17		23		16		18		14		8		14	
														кредити	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин	кредит	годин		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28														
1. ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ ПІДГОТОВКА																																									
1.1 Базові предмети (БП)																																									
БП.1	Українська мова				140				140	2	138			34	2	46	2	32	2	28	1																				
БП.2	Українська література				140				140	70	70			34	2	46	2	32	2	28	1																				
БП.3	Іноземна мова*				140				140		140			34	2	46	2	32	2	28	1																				
БП.4	Зарубіжна література				70				70	2	68			34	2	36	2	0		0																					
БП.5	Історія України і світ				210				210	150	60			68	4	74	3	32	2	36	2																				
БП.6	Громадянська освіта				70				70	46	24			34	2	36	2	0		0																					
БП.7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)				210				210	90	120			68	4	74	3	32	2	36	2																				
БП.8	Природничі науки (Екологія*)				280				280	172	68	40		68	4	120	5	64	4	28	2																				
БП.9	Фізична культура*				210				210		210			34	2	46	2	64	4	66	4																				
БП.10	Захист України				105				105	67	38			51	3	54	2	0		0																					
1.2 Профільні предмети і спеціальні курси (ППСК)																																									
ППСК.1	Устаткування закладів ресторанного господарства*				36				36	18	18									36	2																				
ППСК.2	Історія України*				32				32	20	12									32	2																				
ППСК.3	Вища математика*				54				54	24	30									54	3																				
ППСК.4	Неорганічна хімія*				48				48	26	12	10					48	3																							
ППСК.5	Харчова хімія (Органічна хімія)*				36				36	16	8	12								36	2																				
ППСК.6	Мікробіологія та фізіологія*				46				46	24	22					46	2																								
ППСК.7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці*				32				32	20	12					32	2		2																						
ППСК.8	Технічне креслення*				48				48	24	24							48	3																						
ППСК.9	Технологія виробництва кулінарної продукції*				128				128	42	26	60						64	4	64	4																				
ППСК.10	Товарознавство харчових продуктів*				48				48	30	18							48	3																						
ППСК.11	Організація ресторанного господарства*				32				32	16	16									32	2																				
ППСК.12	Основи правознавства*				32				32	22	10					32	2																								
ППСК.13	Вступ до фаху*				30				30	16	14					30	2																								
1.3 Вибірково-обов'язкові предмети (ВОП)																																									
ВОП.1	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*				150				150	60	90			34	2	46	2	32	2	38	2																				
ВОП.2	Мистецтво				50				50	30	20			34	2	16																									
	Подвояння				283				283		283																														
Всього					2660				2660	987	1551	122	0	527	31	780	35	528	35	542	30	0	0	0	0	0	0	0	0												
2. ПІДГОТОВКА ЗА ОПП (ОК)																																									
2.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності																																									
ОК.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)		5					3,0	9	30	2	28	60														3	2													

ОК 2	Історія України*		4				3,0	90	32	20	12		58						3								
ОК 3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6					6,0	180	88		88		92								3	4	3	4			
ОК 4	Фізичне виховання*		6				6,0	180	158	4	154		22				1		1		2	2	2	2			
ОК 5	Вивчає математику*	4					3,0	90	54	24	30		36						3								
ОК 6	Харчова хімія																										
	Органічна хімія*	4					3,0	90	36	16	8	12	54						3								
	Фізична і колоїдна хімія		5				3,0	90	56	32	14	10	34								3	4					
	Аналітична хімія	6					3,0	90	48	20	6	22	42										3	6			
ОК 7	Мікробіологія та фізіологія*		2				3,0	90	46	24	22		44			3											
ОК 8	Екологія*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК 9	Безпека життєдіяльності та основні охорони праці*		5				3,0	90	60	34	26		30						1,5		1,5	2					
ОК 10	Процеси та апарати харчових виробництв	5					3,0	90	56	36	20		34								3	4					
ОК 11	Інформатика і комп'ютерна техніка*		4				3,0	90	70	20	50		20					1,5		1,5							
2.2. Освітні компоненти, які формують спеціальні компетенції																											
ОК 12	Технологія виробництва кулінарної продукції*	5	4				10,0	300	184	52	36	96	116					4		4		2	4				
ОК 13	Організація ресторанного господарства*	5	4	7			4,0	120	60	30	30		60					1,5		1,5	2				1		
ОК 14	Основні стандартизації та контролю якості харчової продукції	7					3,0	90	56	32	24		34											3	4		
ОК 15	Товарознавство їдучих продуктів*		3				3,0	90	48	30	18		42				3										
ОК 16	Облік та звітність		7				3,0	90	42	16	26		48											3	3		
ОК 17	Устаткування закладів ресторанного господарства*	5					3,0	90	64	32	32		26					1,5		1,5	2						
ОК 18	Економіка підприємств різних типів	7					3,0	90	60	32	28		30									1,5	2	1,5	2		
ОК 19	Кухні країн світу	6					3,0	90	48	20	8	20	42								3	6					
ОК 20	Основні правовідносини*		2				3,0	90	32	22	10		58			3											
ОК 21	Неорганічна хімія*	3					3,0	90	48	26	12	10	42				3										
ОК 22	Технічне креслення*		3				3,0	90	48	24	24		42				3										
ОК 23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6					3,0	90	60	30	30		30							1	2	2	4				
ОК 24	Технологія кондитерських виробів		7				3,0	90	56	12	4	40	34											3	4		
ОК 25	Барна справа		7				3,0	90	56	30	10	16	34											3	4		
ОК 26	Основні нутриціології і дієтології		7				3,0	90	56	30	26		34											3	4		
ОК 27	Вступ до фаху*		2				3,0	90	30	16	14		60			3											
2.3. Практична підготовка																											
ОК 28	Навчальна практика		4, 5				10,5	315					315						4,5		6						
ОК 29	Технологічна практика		6				15,0	450					450										15				
ОК 30	Виробнича практика		7				7,5	225					225												7,5		
2.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
ОК 31	Кваліфікаційний іспит						1	30					30												1		
Всього		8	14	1			135	4050	1714	688	800	226	2336	0	0	12	0	15,5	0	24,5	0	27,5	28	29,5	26	26	21
3. ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ (ВК)																											
ВК 1	Вибірковий освітній компонент №1		5				3,0	90	28	20	8		62								3	2					
ВК 2	Вибірковий освітній компонент №2	6					3,0	90	30	16	14		60										3	4			
ВК 3	Вибірковий освітній компонент №3		7				3,0	90	42	28	14		48												3	3	
ВК 4	Вибірковий освітній компонент №4		7				3,0	90	42	28	14		48													3	

ВК.5:	Вибірковий освітній компонент №5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
-------	----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Пояснення до навчального плану

- Навчальний план складено відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».
- Зміст циклу загальноосвітньої підготовки визначений відповідно до наказу МОН України від 01.06.2018 р. № 570.
- Вивчення предметів циклу загальноосвітньої підготовки, позначених «*», інтегруються за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.
- Графік освітнього процесу щорічно може коригуватися в залежності від місцевих умов для кожної групи при обов'язковому дотриманні тривалості теоретичного навчання, екзаменаційних сесій, практик, а також терміну зимових канікул.
- Навчальний план розроблений на основі освітньо-професійної програми Харчові технології.
- Поточний та семестровий контроль знань, умінь, навичок здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до діючого Положення про організацію освітнього процесу в коледжі. Оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти I-II курсів на базі БЗСО здійснюється за 12-бальною шкалою, III курсу – за 4-бальною шкалою.
- Контрольні роботи, передбачені навчальним планом, проводяться за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення освітнього компонента. Перевірка контрольних робіт, проведення заліків та екзаменів в період екзаменаційних сесій, керівництво, консультації і проведення захисту курсової роботи, консультацій до кваліфікаційного іспиту, рецензування курсових проєктів та робота ЕК нормується згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021 р. №686.
- Форма проведення консультацій та самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, передбачених навчальним планом, встановлюється безпосередньо закладом освіти.
- Години, відведені на виконання курсового проєкту, входять в загальний обсяг навчального часу на освітній компонент, виділені окремою колонкою і заносяться до годин самостійної роботи з освітнього компонента.
- Час, відведений на керівництво і захист курсового проєкту, планується поза розкладом занять.
- Оцінка з предметів, позначених «*», які були вивчені за програмою профільної середньої освіти, заносяться, як оцінки з відповідних освітніх компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра.
- Перезарахування оцінок загальноосвітньої підготовки здійснюється за шкалою: 12-10 балів – 5; 9-7 балів – 4; 6-4 бали – 3; 3-1 бал – 2.
- Обсяг вибірових освітніх компонентів становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЕКТС, передбачених освітньо-професійною програмою.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Харчові технології, затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від 27.08.2024 р.) та введеної в дію з 01.09.2024 р. (наказ №20 від 27.08.2024 р.)

Завідувач відділення

Галина СМІРНОВА

Голова випускової циклової комісії

Аліна СМАГЛЮК